

DATUM :
Rechnungs- Adresse :

Personenzahl:
Lieferanschrift:

Besprochen mit:
Tel. Nr.
Mob.Nr.

Essen Start:
Anlieferzeit:

Bestätigt: ja/nein

WICHTIG :

- 10 Tage vorher genaue Person Zahl festlegen und Stornierung nur Tel. zu Ladenöffnungszeiten Di/Do/Fr
- 7 % MwSt Essen
- 19 % MwSt Essen + Equipment + Service



Antipasti (Vorspeisen) klein/mittel/groß

- Crostini mit hausgemachtem Aufstrich 1,3
- Gegrilltes Gemüse in Kräuter und Öl eingelegt mit Oliven a,b
- San Daniele Schinken
- Melone oder Obst der Saison
- Zucchini – Parmesan – Omlett oder Omlett mit Pilzen und Saisongemüse 2,3
- Omlett mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebelsofritto 2,3
- Zucchini San Daniele Röllchen
- Bresaola - Carpaccio (**luftgetrocknet**) mit Parmesan /Rucola 1,a
- Peperonata gemische Paprikastreifen mit Pecorinokäsewürfel und Kapern
- Ganze Frigitelli (grüne kleine leckere Paprika) gebraten mit Cocktailtomaten garniert
- Vitello Tonnato;- Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme 2,3
- Italienischer Aufschnitt a,b,c,
- Olive Ascolane (gefüllte Oliven) "besondere Spezialität aus Ascoli" 1,3
- Arancine (gefüllte Reiskügelchen) "Sizilianischer Gaumenschmaus" 1,3
- Hühnchenbrust mit Cocktailtomaten, Avocado und Radicchio 4 - *Ab 25 Personen*
- Cocktail - Tomate mit Mini - Mozzarella und Basilikum
- Feine Burratina aus Apulien mit kräftigem Öl und Pfeffer
- Büffelmozzarella mit kräftigem, grünen Olivenöl, Basilikum und gemahlenem Pfeffer
- Mariniertes Alaska Wildlachs - direkt Einkauf von uns - **Durchgegart oder Medium**
- Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Cocktailtomaten und glatter Petersilie 6,7
- Gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 5
- Käseplatte (auch als Magenschließer)
- Brot / kein Brot 1



Primi Piatti

Gericht die warm angeliefert werden:

- Leckere Suppe (Saison)
Minestrone, Karotten-Ingwer, Kürbicaremesuppe
Kartoffel mit: -Steinpilz -Gemüse -Spargel
- Lasagnevariationen
 - Bolognese mit Gemüse Parmesan und Mozzarella
 - Vegetarisch mit Parmesan und Mozzarella
 - Hausgemachte Fischlasagne mit
Seelachs oder Alaska Wildfanglachs

Wir kochen gern bei Ihnen zu Hause und gehen gern auf Ihre Wünsche ein

Pastagerichte sind hier zum Beispiel:

- Steinpilzrisotto(Saison) oder andere Risottovariationen je nach Saison
Wir bereiten gerne verschiedene Risottos zu - *Der Klassiker in Norditalien*
- Frische Teigwaren mit Trüffelbutter und Parmesan
- Hausgemachte frische Teigwaren mit versch. veg. Füllungen an Salbei-Butter und Parmesan oder frischer Tomatensoße
- Penne mit Limetten Weißwein Soße, dazu Alaska Wildlachs oder Garnelen mit Julienne Gemüsestreifen
- Pasta Primavera mit Garnelen

Grillgerichte: Bistecca oder Salciccia aus dem Piemont

Secondi Piatti (Hauptgänge)

- Osso Buco – Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Wurzelgemüse 4,8
- Feine Scaloppina - Involtini gefüllt mit Salcicia, Pinienkernen und Kräutern 4,5 ,8
- Geschmorte Ochsenbäckle mit kräftiger Rotweinsauce 4,7
- Hühnchenkeule klassisch ital. mit Weißweinsud, rotem Pesto, Pecorino und Kräutern 4,8
- Lamm mit Rotwein und Zwiebeln geschmort 4,5,8
- Salti in Bocca – Kalbsfleisch mit San Daniele Rohschinken und Salbei 4 - (**vor Ort kochen**)
- Kalbs -Scaloppina im Weißwein und Limettensud 3,4,8
- Schweinerücken - Scaloppina im Weißwein und Limettensud 3,4,8
- Kaninchenrücken Involtini mit Salbei und San Daniele Schinken 4
- Kalbsrücken mit Feigensenf und frischem Kräutermantel 1,4,5 (**vor Ort kochen**)
- Kaninchenkeule im Weißweinsud mit Frühlingszwiebeln und Tomaten 4,8
- Kaninchen Peperonata im Ofen geschmort 3,4
- Kalbsinvoltini gefüllt mit Gemüsestreifen - leicht, fein und lecker 4,8
- Grilloption: Salcicia aus dem Piemont oder Bistecca (**vor Ort**)
- Pollo alla Fiorentina Hühnchenstücke aus dem Ofen mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch 3,8

Fischgerichte:

- Alaska Wildfanglachs mit feinem Gemüse im Pergamentpapier 4 (**vor Ort kochen**)
- Alaska Wildfanglachs- oder Doradenfilet angebraten mit Limettensud auf Grillgemüse 4
- gefüllte Fischrolle mit Gemüsestreifen oder verschiedenen Pilzen und Gemüse 4

Vegetarisch

- Gefüllte Auberginenschiffchen 2,3
- Gefüllte Spitzpaprika (*saison*) 2,3

Gemüse

- Rosmarinkartoffeln 3
- Thymianlimetten-Kartoffel 3
- Cremige Gemüsepolenta 4
- Mediterranes Pfannen - Gemüse 4
- Thymianbohnen
- Gratiniertes Mangold - 3 (**vor Ort kochen**)
- Peperonata-Paprikagemüse mit Pecorino und Kapern 3
- Zucchini Thymian Gemüse mit roten Zwiebeln
- Gratiniertes Lauch und Kartoffeln mit Pancetta 3
- Kartoffel Rosmarin Gratin /oder mit Steinpilzen 3

Dolci (Nachspeisen)

- Tiramisù 1,2,3
- Panna Cotta mit Erdbeermus 3 oder Passionsfruchtmousse (Saison) 3
- Minzcreme mit Obstsalat oder Monoportion mit Mangospiegel 3
- Schokomus Variationen mit passendem Obst (Erdbeer/Mango) 2,3
- Crème Caramel im Glas 2,3
- Zitronencreme im Glas mit Fruchtdekor 3
- ital. Dessertteller Pan Forte, Tratufi Dolci und Teegebäck aus dem Piemont 1,2,3

1 Weizen / 2 Eier / 3 Milch, Laktose / 4 Sellerie / 5 Senf / 6 Weichtiere / 7 Krebstiere / 8 Sulfite
a mit Konservierungsstoffe / b mit Antioxidationsmittel / c mit Phosphat